

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
*Т. А.*  
Директор МАДОУ  
детской сады № 49  
Федерация  
Тюменская область  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
№ 49 г. Тюмень (МАДОУ) детский сад № 49  
Федерация  
Тюменская область  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
№ 49 г. Тюмень (МАДОУ) детский сад № 49  
« 01 » сентября 2022 г.

## 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД №22102 от «04» апреля 2022 года

**для питания детей с аллергией на молочный белок**  
в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению,  
уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

**Возрастная категория детей: 3-7 лет.**

**Часы пребывания: 8-10,5 часов.**

**Приемы пищи: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.**

г. Тюмень, 2022г.



## Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей с аллергией на молочный белок, в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

**Возрастная категория детей:** 3-7 лет.

**Часы пребывания:** 8-10,5 часов.

В соответствии с Приложением 10, Таблица 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, предусмотрены следующие приемы пищи - завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

**Суточная потребность 1800 ккал** в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложения №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

**Масса порций** для детей в меню соответствует требованиям Приложения № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

**Суммарные объемы блюда** по приемам пищи соответствуют требованиям Приложения № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюда по приемам пищи (в граммах не менее)».

**Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7 - ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)".**

В основное меню внесены изменения и дополнения для обеспечения питания детей с заболеванием сахарный диабет в соответствии с Приложением № 1 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

### Из меню исключены следующие молочные продукты:

- сметана;
- молоко;
- кисломолочные продукты;
- творог;
- масло сливочное;
- молоко сгущенное;
- сыр.

Применять в соответствии с рекомендациями п.3.3. ... Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов. "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептур:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебпродинформ, 1996 г (**№рец.-1996**).

- Картотека блюд лечебного и рационального питания, I,II,III,IV часть – Екатеринбург, Средне – Уральское книжное издательство, 1995 г. (**№рец.-1995, Картотека блюд лечебного и рационального питания, Екатеринбург**).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва.:2006г; (**№рец.-2006, Москва**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г (**№рец.-2004**).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания — М.: Хлебпродинформ, 2002 г (**№рец.-2002**).
- Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (**№рец.-2013, Пермь**).
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Пермская государственная медицинская академия, Уральский институт питания, 2001г (**№рец.-2001, Пермь**).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть – Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (**№рец.-2011, Екатеринбург**).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с **Приложением №24**, Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться **соль поваренная пищевая йодированная при** приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав

рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качественных по органолептическим показателям в меру соленых блюд.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Следует учитывать, что выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании ежедневного меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»  
г. Тюмень ул. Рижская 47,  
электронный адрес: [tehkontrol2014@yandex.ru](mailto:tehkontrol2014@yandex.ru)

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



**НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню № 22102 от 04 апреля 2022 г для питания детей с 3 до 7 лет с аллергией на молочный белок**

№	Продукты	Количество продуктов в день, г, мл, netto *	Норма продуктов при 8-10 ч пробытия в день, г, детей (75%, г, мл, netto *	Фактически получено г, мл, **																				за 20 дней, г, мл	Факт в день г, мл,	% выполнено
				Дни																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
1	Хлеб ржаной	50	37,5	50	30	50	20	40	40	40	40	30	35	30	20	40	15	40	40	40	30	760	38	101		
2	Хлеб пшеничный	80	72	58	102	48	40	79	55	93	58	40	125	92	40	68	83	82	135	65	60	1442	72	100		
3	Мука пшеничная ****	29	13	38	4	27	2	0	2	7	7	42	2	7	46	3	0	7	2	4	33	273	14	105		
4	Крупы, бобовые	43	43,0	20	40	25	71	37	20	79	72	53	37	31	33	99	30	75	63	25	30	890	45	103		
5	Макаронные изделия****	12	15	0	0	39	42	0	0	46	0	0	42	0	0	53	0	0	0	0	39	303	15	101		
6	Картофель	140	105	137	55	86	100	181	100	36	150	80	100	185	59	82	95	80	36	191	36	2048	102	98		
7	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соевые и мажанные (не более 10% от общего кол-ва овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень,	220	165	167	284	132	136	89	375	152	89	71	307	65	150	168	238	80	106	171	148	71	3226	161	98	
8	Фрукты свежие	100	80	32	12	124	165	35	24	165	35	163	29	165	30	165	32	187	5	35	184	10	1596	80	100	
9	Сухофрукты	11	8,8	0	15	18	0	0	15	18	0	15	0	18	0	18	0	0	15	0	4	15	184	9,2	105	
10	Сок фруктовые и овощные	100	85	130	130	180	0	0	130	0	0	130	0	330	0	130	0	130	130	0	130	1680	84	99		
11	Витаминизированные напитки	50	37,5	200	0	0	0	120	0	0	0	200	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0	720	36	96	
12	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащий сахар выдана информация о его содержании)	30	28,5	33	16	35	30	35	25	33	35	24	35	21	35	27	27	41	33	25	30	593	30	104		
13	Кондитерские изделия	20	17	20	0	20	50	30	20	30	50	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	350	17,5	103		
14	Какао - порошок	0,6	0,42	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0,0	0		
15	Кофейный напиток	1,2	0,54	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	11	0,5	100	
16	Чай	0,6	0,57	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	12	0,6	105		
17	Мясо 1 категории	55	46,75	0	95	125	0	32	63	75	32	73	53	60	32	57	85	96	32	32	0	974	49	104		
18	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-петушки, утат.)	24	18	39	0	0	0	39	0	0	0	97	0	39	0	39	0	0	0	0	47	58	358	18	99	
19	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	11,25	0	0	0	75	0	0	0	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59	0	222	11	99	
20	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	31,45	89	0	0	40	69	0	0	54	0	0	62	0	96	0	0	0	85	0	627	31	100		
21	Молоко растительное (рисовое, или овсяное, или соевое) или безлактозное	450	90	0	200	50	0	100	200	0	200	200	0	0	50	0	200	50	0	200	0	1800	90	100		
22	Творог (5%-9% м. д.ж.)	40	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
23	Сметана	11	8,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
24	Сыр	6	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25	Масло сливочное	21	15,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
26	Масло растительное****	11	24,2	24	26	25	27	25	23	25	31	24	18	29	27	22	25	29	9	23	29	33	27	499	25,0	103
27	Яйцо, шт.	40	30	3	100	17	42	5	100	3	15	16	56	46	10	40	56	6	0	116	7	8	615	31	102	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,275	0,7	0,0	1,4	0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,8	4	0,2	70
29	Крахмал	3	1,5	0	0	6	0	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	6	0	30	1,5	100		
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3,75	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	75	4	100	

\* Нормы питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 1 "Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (нетто г., мл. на одного ребенка в сутки)"

\*\* Количество потребленных продуктов округлено до целого числа

\*\*\* Мучное, кондитерское изделие промышленного производства в 1,2,4,5,7,8,10,11,13,14,15,16,17,19,20 дни посланы к норме хлеба пшеничного.

\*\*\*\* Проведена замена масла сливочного на масло растительное), с целью приготовления блюд, в которых исключено масло сливочное по причине невозможности его использования из рациона питания детей с аллергией на молочный белок

\*\*\*\*\* Проведена замена муки пшеничной на макаронные изделия, с целью приготовления блюд, в рационе питания детей с аллергией на молочный белок





**Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи  
для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет, с аллергией на молочный белок \***

Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (1800 ккал)**	Завтрак, ккал		2 завтрак, ккал		Обед, ккал		Полдник, ккал		Итого, ккал		% выполнения
	20 % от суточного рациона	% выполнения	5% от суточного рациона	% выполнения	35% от суточного рациона	% выполнения	15% от суточного рациона	% выполнения	75% от суточного рациона	% выполнения	
1 день	360	19	90	5	630	33	270	14	1350	96	
2 день	346	21	91	5	599	34	259	16	1295	101	
3 день	376	21	91	5	620	37	279	15	1366	103	
4 день	378	21	88	5	662	34	267	16	1394	101	
5 день	377	20	89	5	616	36	281	15	1363	102	
6 день	363	20	91	5	653	35	275	15	1382	101	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>368</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>630</b>	<b>35</b>	<b>272</b>	<b>15</b>	<b>1360</b>	<b>101</b>	
6 день	371	21	91	5	625	35	273	15	1359	101	
7 день	350	19	89	5	636	35	272	15	1346	100	
8 день	379	21	88	5	635	35	269	15	1371	102	
9 день	342	19	89	5	634	35	270	15	1335	99	
10 день	356	20	91	5	626	35	266	15	1340	99	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>360</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>631</b>	<b>35</b>	<b>270</b>	<b>15</b>	<b>1350</b>	<b>100</b>	
11 день	368	20	89	5	628	35	272	15	1357	101	
12 день	347	19	91	5	610	34	259	14	1307	97	
13 день	359	20	89	5	650	36	285	16	1383	102	
14 день	378	21	91	5	639	35	278	15	1386	103	
15 день	347	19	89	5	623	35	272	15	1330	99	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>360</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>630</b>	<b>35</b>	<b>273</b>	<b>15</b>	<b>1353</b>	<b>100</b>	
16 день	355	20	91	5	609	34	266	15	1321	98	
17 день	361	20	91	5	644	36	287	16	1383	102	
18 день	365	20	89	5	637	35	272	15	1363	101	
19 день	369	21	91	5	637	35	264	15	1361	101	
20 день	351	19	91	5	625	35	273	15	1340	99	
<b>ИТОГО в среднем за неделю</b>	<b>360</b>	<b>20</b>	<b>91</b>	<b>5</b>	<b>630</b>	<b>35</b>	<b>272</b>	<b>15</b>	<b>1354</b>	<b>100</b>	
<b>ИТОГО в среднем за день</b>	<b>362</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>630</b>	<b>35</b>	<b>272</b>	<b>15</b>	<b>1354</b>	<b>100</b>	

\*Приложение 10, Таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (с изменениями)  
\*\*Приложение 10, Таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (с изменениями)

ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



**Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 3 до 7 лет (не менее)**

Приложение №9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак, грамм	2 завтрак, грамм	Обед, грамм	Полдник, грамм
		400	100	600
1 день	430	130	660	250
2 день	430	130	650	400
3 день	440	100	690	350
4 день	450	160	660	370
5 день	430	120	660	250
6 день	430	130	635	400
7 день	410	160	640	400
8 день	400	100	660	410
9 день	440	160	640	250
10 день	410	130	695	340
11 день	450	160	680	370
12 день	440	130	625	250
13 день	410	160	700	365
14 день	400	130	655	400
15 день	440	160	650	400
16 день	420	130	640	250
17 день	430	130	660	400
18 день	440	160	660	250
19 день	430	130	640	370
20 день	430	130	680	250



**Расход соли и специй  
при приготовлении блюд и изделий**

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) <sup>1</sup>	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
<b>гречневая каша:</b>		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
<b>пшенная каша:</b>		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
<b>рисовая каша:</b>		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
<b>перловая каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
<b>овсяная каша вязкая</b>	40	—
<b>манная каша вязкая</b>	45	—
<b>кукурузная каша:</b>		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

<sup>1</sup> Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.



**МЕНЮ ПРИГОТОВЛИВАЕМЫХ БЛЮД**  
**для питания детей с аллергией на молочный белок**  
**завтрак, 2 завтрак, обед, полдник**

**Возрастная категория: с 3 до 7 лет (8-10,5 часов пребывания детей)**

**20 - ти дневное меню № 22102 от 04 апреля 2022 г**

**Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

**1 День**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
<b>Каша манная жидкая на воде с вареньем</b>			200	2,7	5,1	18,1	129	№6.2-1995, Екатеринбург	
крупя манная	20	20							
вода питьевая	190	190							
сахар	3	3							
соль йодированная	0,8	0,8							
варенье (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20							

ЭКЗЕМПЛЯР-ОРИГИНАЛ  
 Меню № 22102 от 04.04.2022  
 АУ ТО «Центр технологического контроля»







или филе грудки индейки	25	24							
капуста белокочанная свежая	19	15							
картофель - 01.09.-31.10.-25%	73	55							
01.11.-31.12.-30%	79	55							
01.01-29.02 - 35%	85	55							
01.03 - 40%	92	55							
морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
с 01.01 - 25%	8	6							
лук репчатый	8	7							
огурцы соленые без уксуса	18	10							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Рыба запечённая</b>			<b>80</b>	<b>16,0</b>	<b>6,1</b>	<b>7,3</b>	<b>148</b>	<b>р.377-2004</b>	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89							
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96							
сахари пшеничные	8	8							

Автокинное учреждение Томской области  
«Центр технико-политической контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134







	или абрикосы	37,4	32																
	сахар	12	12																
<b>Хлеб пшеничный</b>																			
		20		0,4	0,2	8,8	39												
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>																			
		20																	
<b>Хлеб ржаной</b>																			
		30		0,7	0,4	11,3	51												
<b>Полдник</b>																			
		250		2,6	3,7	53,8	259												
<b>Булочка ванильная (на воде и масле растительном)</b>																			
		50		2,4	3,7	25,8	146												№767-2004
мука пшеничная		35	35																
сахар		6	6																
масло растительное		4	4																
яйцо куриное		2	2																
яйцо куриное для смазки издеглия		1	1																
соль йодированная		0,5	0,5																
дрожжи хлебопекарные		0,7	0,7																
или дрожжи сухие хлебопекарные		0,18	0,18																
ванилин		0,03	0,03																
вода питьевая		15	15																

Автономное учреждение Тамбовской области  
«Центр регионального контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134







Кукуруза консервированная (после термической обработки)	117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004	
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	5,5	6,8	12,0	131,2		
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	12	12						
Хлеб ржаной			10	0,2	0,1	3,8	17		
<b>Второй завтрак</b>									
Сок в ассортименте	130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	
<b>Обед</b>									
Салат из моркови и яблок			50	0,7	4,1	5,7	63	№9-2013, Пермь	
	Морковь до 01.01 - 20%	50	40						
	с 01.01 - 25%	53	40						
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>									
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожуры	17,2	12							
масло растительное на полив при подаче	4	4							
<b>Суп гороховый с мясом с гречками</b>									
говядина 1 категории	44	32	180/20/20	7,3	3,9	22,9	156	№139-2004	

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32								
или гulyш-полуфабрикат промышленного производства	32	32								
горох	15	15								
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40								
01.11.-31.12. -30%	57	40								
01.01.-29.02. - 35%	62	40								
01.03 - 40%	67	40								
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10								
с 01.01 - 25%	13,3	10								
лук репчатый	10	8								
<u>масло растительное</u>	4	4								№170-2013, Пермь
<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>		<b>20</b>								
хлеб пшеничный	38	32								
зелень сушеная	0,1	0,1								
<b>Овощи тушеные с мясом отварным</b>			<b>200</b>		<b>10,6</b>	<b>12,0</b>	<b>29,0</b>	<b>266</b>		№301-2006, Москва
говядина 1 категории	86	63								
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63								







или глывш-полуфабрикат промышленного производства	63	63																		
масса отварного мяса		40																		
горошек зелёный консервированный	31	20																		
или перец свежий	27	20																		
капуста белокочанная свежая	88	70																		
или кабачки свежие	104	70																		
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	20	15																		
01.11.-31.12.- 30%	21	15																		
01.01-29.02 - 35%	23	15																		
01.03 - 40%	25	15																		
морковь до 01.01 - 20%	50	40																		
с 01.01 - 25%	57	40																		
лук репчатый	18	15																		
масло растительное	8	8																		
соус:		35																		
мука пшеничная	3,5	3,5																		
масло растительное	3	3																		

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологической компетенции»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134





соль йодированная	1	1							
масло растительное	5	5							
Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115		№515-2013, Пермь

ИЛИ

Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	24,0	98		№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			20						

**ИТОГО:**

**43 46 196 1366**

**3 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде			200	3,5	5,5	19,9	143	№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25						
вода питьевая	182	182						
сахар	3	3						
соль йодированная	1	1						
масло растительное	5	5						

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208194



<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>				<b>20/20</b>	<b>1,8</b>	<b>0,2</b>	<b>24,4</b>	<b>107</b>	№2-2004
	батон	20	20						
	джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						№495-2013, Пермь
<b>Чай на молоке специализированном</b>				<b>200</b>	<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>18,3</b>	<b>94</b>	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50						
	сахар	15	15						
<b>ИЛИ</b>									
<b>Чай с сахаром</b>				<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>15,6</b>	<b>63</b>	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	15	15						
<b>Хлеб ржаной</b>				<b>20</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>7,6</b>	<b>34</b>	
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>21,7</b>	<b>88</b>	
<b>Отвар шиповника</b>				<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>21,7</b>	<b>88</b>	№705-2004
	шиповник	18	18						
	сахар	5	5						

		<b>Обед</b>				<b>690</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>80</b>	<b>662</b>	
<b>Салат картофельный с морковью и зеленым горошком</b>											
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	32	24								
	01.11.-31.12. -30%	34	24								
	01.01-29.02 - 35%	37	24								
	01.03 - 40%	40	24								
	Масса отварного картофеля		23								
	морковь до 01.01 - 20%	15	12								
	с 01.01 - 25%	16	12								
	Масса отварной моркови		10								
	горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	12	8								
	яйцо	8	8								
	масло растительное	4	4								
<b>ИЛИ</b>											
<b>Салат из огурцов с маслом</b>											
	огурцы свежие парниковые	48	47		50	0,5	4,1	1,7	46	№14/1-2011г., Екатеринбург	
	или огурцы свежие грунтовые	49	47								

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр-технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134





Котлета полтавская из говядины запеченная с соусом <u>томатным</u>		80/30	11,8	12,1	7,2	185	№427-1996		
	говядина 1 категории	126	93						
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	110	93						
	вода питьевая	8	8						
	чеснок	0,4	0,3						
	яйцо куриное	5	5						
	сухари пшеничные	8	8						
	масло растительное для смазки листа	3	3						
	<b>Соус <u>томатный</u></b>		<b>30</b>				№453-2013, Пермь		
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4						
	мука пшеничная	1,5	1,5						
	масло растительное	1,5	1,5						
	вода питьевая	25	25						
	сахар	0,5	0,5						
	<b>Макаронны отварные с овощами</b>		<b>150</b>		<b>2,9</b>	<b>5,1</b>	<b>27,5</b>	<b>168</b>	№294-2013, Пермь
	макаронные изделия	39	39						
	масса отварных макарон		100						

Автономное учреждение Тамбовской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134





мука пшеничная	25	25							
сахар	1,2	1,2							
<u>масло растительное</u>	<u>1,1</u>	<u>1,1</u>							
яйцо куриное	1,2	1,2							
соль йодированная	0,3	0,3							
дрожжи хлебопекарные	1,4	1,4							
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,35	0,35							
<u>вода питьевая</u>	<u>10</u>	<u>10</u>							
<b>Масса картофельного фарша:</b>		<b>51</b>							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	53	40							
01.11.-31.12. - 30%	57	40							
01.01.-29.02. - 35%	62	40							
01.03. - 40%	67	40							
<u>вода питьевая</u>	<u>7</u>	<u>7</u>							
яйцо куриное	2,3	2,3							
<u>масло растительное</u>	<u>1,2</u>	<u>1,2</u>							

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



яйцо куриное для смазки изделия	0,8	0,8								
Масло растительное для смазки листа	0,2	0,2								
Сок в ассортименте	180	180	180	0,5	0,0	24,3	99		№18-2013, Пермь	
Фрукт в ассортименте			100	0,3	0,1	9,5	40		№458-2006, Москва	

**ИТОГО:**

**36 38 228 1394**

**4 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	Эц, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>450</b>	<b>11,1</b>	<b>13,5</b>	<b>52,8</b>	<b>377,1</b>		
Каша кукурузная жидкая <u>на воде</u>			200	2,8	5,5	23,0	153	№311-2004	
	крупа кукурузная	25							
	<u>вода питьевая</u>	187							
	сахар	3							
	соль йодированная	1							
	<u>масло растительное</u>	5							
Яйца вареные			40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	3,1	3,4	19,0	119		

Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№698-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
<b>Второй завтрак</b>									
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва
<b>ИЛИ</b>									
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
<b>Обед</b>				660	21,3	26,3	73,7	615,7	
Свекла отварная с маслом растительным				50	0,8	4,0	3,6	54	№56-2006, Москва
	свекла до 01.01 -20%	61	49						
	с 01.01 - 25%	65	49						
	масса отварной свеклы		46						
	масло растительное	4	4						
<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b>				180/40	5,5	4,5	15,1	123	№142-2004
	картофель - 01.09-31.10- 25%	133	100						
	01.11.-31.12. -30%	143	100						

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



	01.01-29.02 - 35%	154	100						
	01.03 - 40%	167	100						
	Морковь до 01.01 - 20%	12,5	10						
	с 01.01 - 25%	13,3	10						
	лук репчатый	8	7						
	масло растительное	4	4						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
	фрикадельки:								
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	57	40						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	69	40						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	54	40						
	лук репчатый	10	8						
	яйцо куриное	2	2						
	вода питьевая	3	3						
<b>Печень, тушеная с овощами</b>				<b>80</b>	<b>11,2</b>	<b>12,1</b>	<b>4,0</b>	<b>170</b>	<b>№439-2004</b>
	печень говяжья	90	75						

	лук репчатый	14	12						
	масло растительное	5	5						
	масса готовой печени с луком		50						
	мука пшеничная	1,6	1,6						
	морковь до 01.01 - 20%	50,0	40						
	с 01.01 - 25%	53,2	40						
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7						
	вода питьевая	14	14						
	<b>Рис припущенный, с маслом растительным</b>			<b>130</b>	<b>2,6</b>	<b>5,3</b>	<b>22,0</b>	<b>146</b>	<b>№512-2004</b>
	крупа рисовая	46	46						
	вода питьевая	95	95						
	масло растительное	5	5						
	<b>Компот из кураги</b>			<b>180</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>17,1</b>	<b>70</b>	<b>№638-2004</b>
	курага	18	18						
	сахар	5	5						
	<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>	
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>10</b>					

Автокоманда учреждения Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,5	34	
<b>Полдник</b>									
Макаронны изделия отварные, с маслом растительным				370	3,6	5,6	54,1	281,4	
				120	2,6	4,3	29,5	167	№516-2004
макаронные изделия	42	42							
Масло растительное	4	4							
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте									
				50	0,9	1,3	12,0	63	
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№695-2004
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	12	12							
<b>ИТОГО:</b>					36	46	202	1363	

### 5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
Каша 5 злаков жидкая <u>на воде</u>			430	11,8	14,8	45,7	363	
			200	3,2	5,5	18,0	134	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30						
вода питьевая	183	183						

	сахар	3	3																	
	соль йодированная	1	1																	
	масло растительное	5	5																	
<b>Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>																				
		30	5,5	6,8	11,8	130,4														
<b>Кофейный напиток на молоке специализированном</b>																				
	кофейный напиток	3,6	3,6																	
	сахар	10	10																	
	<u>молоко безлактозное или молоко расщипельное</u>	100	100																	

ИЛИ

<b>Кофейный напиток</b>				200	0,6	0,3	20,5	87	№253-2004, Пермь
	кофейный напиток	3,6	3,6						
	сахар	20	20						
<b>Второй завтрак</b>					0,5	0,2	21,8	91,0	
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>		120	120	120	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				660	20,0	25,8	85,1	652,6	
<b>Салат картофельный с огурцами</b>				50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь
	картофель - 01.09-31.10 - 25%	59	44						

Автономное учреждение  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



	01.11.-31.12. -30%	63	44							
	01.01-29.02 - 35%	68	44							
	01.03 - 40%	73	44							
	огурцы соленые без уксуса	15	8							
	или огурцы свежие парниковые	8,2	8							
	или огурцы свежие грунтовые	8,4	8							
	масло растительное	4	4							
<b>Борщ "Сибирский" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>				<b>180/20</b>	<b>6,8</b>	<b>5,3</b>	<b>8,6</b>	<b>109</b>	<b>№111-2004</b>	
	говядина 1 категории	44	32							
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
	свекла до 01.01 -20%	38	30							
	с 01.01 - 25%	40	30							
	капуста белокочанная свежая	19	15							
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	9	7							
	01.11.-31.12. -30%	10	7							
	01.01-29.02 - 35%	11	7							

	01.03 - 40%	12	7							
	фасоль	7	7							
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
	с 01.01 - 25%	13,3	10							
	лук репчатый	8	7							
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)		2	2							
	масло растительное	4	4							
	сахар	0,3	0,3							
	зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Шницель рыбный натуральный</b>				<b>80</b>	<b>8,5</b>	<b>5,3</b>	<b>8,1</b>	<b>114</b>		<b>№391-2004</b>
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)		104	69							
или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)		126	69							
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)		93	69							
	лук репчатый	20	17							
	яйцо куриное	5	5							
	сухари пшеничные	9	9							
	масло растительное для смазки листа	2	2							

Автономное учреждение Томской области  
«Центр технического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>			<b>150</b>	<b>2,5</b>	<b>10,3</b>	<b>19,1</b>	<b>179</b>	№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
01.11.-31.12.- 30%	186	130						
01.01-29.02 - 35%	200	130						
01.03 - 40%	217	130						
отвар картофельный	25	25						
масло растительное	10	10						
<b>Компот из свежих яблок</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>18,0</b>	<b>73</b>	№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35						
сахар	10	10						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>20</b>					
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>	
<b>Полдник</b>			<b>250</b>	<b>13,6</b>	<b>9,4</b>	<b>34,0</b>	<b>275,0</b>	
<b>Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>			<b>50</b>	<b>13,5</b>	<b>9,4</b>	<b>21,4</b>	<b>224</b>	
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№665-2004
чай - заварка	0,5	0,5						

**ИТОГО:**

**46 50 187 1382**

**6 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>								
<b>Омлет натуральный на воде</b>			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004
яйцо куриное	100	100						
вода питьевая	38	38						
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5						
<b>ИЛИ</b>								
<b>Яичная кашка натуральная на воде</b>			130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996
яйцо куриное	101	101						
вода питьевая	49	49						
масло растительное	4	4						
<b>Овощи на подгарировку</b>								
<b>Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)</b>	92	60	60	2,9	0,1			

47 31 №404-2004  
 Автономное учреждение Томской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004
	Батон	20	20					
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20					
<b>Чай с сахаром</b>			200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5					
	сахар	12	12					
<b>Хлеб пшеничный</b>			15	0,3	0,2	6,6	29	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			15					
<b>Второй завтрак</b>				0,5	0,2	21,8	91	
<b>Сок в ассортименте</b>			130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>			635	16,7	26,7	79,5	624,7	
<b>Салат из моркови с кукурузой</b>			60	1,1	4,0	5,5	62	№11-2001, Пермь
	Морковь до 01.01 - 20%	49	39					
	с 01.01 - 25%	52	39					
	Масса припущенной моркови		37					
	кукуруза консервированная (после термической обработки)	33	20					
	Масло растительное	4	4					

Суп картофельный с курицей		180/15	3,7	4,8	17,5	128	№149-2013, Пермь
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39					
или филе куриное промышленного производства	25	24					
или филе грудки индейки	25	24					
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	133	100					
01.11.-31.12.- 30%	143	100					
01.01-29.02 - 35%	154	100					
01.03 - 40%	167	100					
морковь до 01.01 - 20%	15	12					
с 01.01 - 25%	16	12					
лук репчатый	7	6					
<u>масло растительное</u>	4	4					
бульон куриный	126	126					
зелень сушеная	0,1	0,1					
<b>Говядина, тушенная с капустой</b>	<b>200</b>	<b>10,2</b>	<b>16,9</b>	<b>16,3</b>	<b>258</b>	<b>№440-2004</b>	
говядина 1 категории	86	63					
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	74	63					

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63								
масса отварного мяса		40								
лук репчатый	12	10								
масло растительное	8	8								
капуста белокочанная свежая	250	200								
морковь до 01.01 - 20%	33	26								
с 01.01 - 25%	35	26								
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2	2								
мука пшеничная	1,7	1,7								№505-2013, Пермь
<b>Кисель из свежих ягод</b>					180	0,3	0,2	14,1	59	
брусника свежемороженая	26,6	24								
сахар	10	10								
крахмал	6	6								
<b>Хлеб пшеничный</b>					25	0,5	0,3	11,0	48	
или Хлеб пшеничный витаминизированный					25					
<b>Хлеб ржаной</b>					40	0,9	0,5	15,1	69	
<b>Полдник</b>					400	3,8	5,5	52,1	272,7	
<b>Каша манная жидкая на воде</b>					200	3,1	5,3	21,5	146	№314-2004
крупа манная	20	20								



	<u>вода питьевая</u>	190	190																		
	сахар	3	3																		
	соль йодированная	1,2	1,2																		
	<u>масло растительное</u>	5	5																		
	<b>Молоко безлактозное или молоко растительное</b>	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь												
<b>ИЛИ</b>																					
	<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,4	0,0	24,0	98	№518-2013, Пермь												
	<b>Хлеб пшеничный</b>			15	0,3	0,2	6,6	29													
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			15																	
<b>ИТОГО:</b>					<b>37</b>	<b>45</b>	<b>202</b>	<b>1359</b>													
<b>7 день</b>																					
	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав							№ рецептуры										
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал													
	<b>Завтрак</b>			<b>410</b>	<b>8,9</b>	<b>12,4</b>	<b>50,6</b>	<b>350</b>													
	<b>Каша "Дружба" на воде</b>			<b>200</b>	<b>2,9</b>	<b>5,4</b>	<b>19,5</b>	<b>138</b>	№260-2013, Пермь												
	крупа рисовая	17	17																		
	крупа пшено	12	12																		
	<u>вода питьевая</u>	182	182																		

Автономное учреждение «Тюменский областной  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

	сахар	3	3																
	соль йодированная	1,2	1,2																
	масло растительное	5	5																
<b>Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>																			
		30	5,5	6,8	11,8	130,4													
<b>Чай с лимоном</b>		180	0,1	0,0	10,5	42													№686-2004
		чай - заварка	0,5	0,5															
		сахар	10	10															
		лимон	6	5															
<b>Хлеб пшеничный</b>		20	0,4	0,2	8,8	39													
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>		20																	
<b>Второй завтрак</b>																			
<b>Фрукт в ассортименте</b>		160	0,1	0,4	21,3	89													№458-2006, Москва
<b>ИЛИ</b>																			
<b>Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте</b>		120	0,5	0,0	22	90,0													По рекомендации производителя
<b>Обед</b>		640	19,2	21,4	89,9	635,9													
<b>Овощное Детское пюре промышленного производства в ассортименте</b>																			
<b>овощное Детское пюре промышленного производства в ассортименте ("Тыква", "Брокколи", "Кабачок" и др.)</b>		53	50																
<b>№101-2004</b>																			

		ИЛИ									
Нарезка из свеклы отварной		50	0,8	0,0	3,6	18	№ 50-2013, Пермь				
	свекла до 01.01 -20%	66	53								
	с 01.01 - 25%	70	53								
<b>Суп из овощей с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>											
	говядина 1 категории	44	32	180/20	4,1	4,2	9,0	90	№135-2004		
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32								
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32								
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	48	36								
	01.11.-31.12.-30%	51	36								
	01.01-29.02 - 35%	55	36								
	01.03 - 40%	60	36								
	морковь до 01.01 - 20%	8,8	7								
	с 01.01 - 25%	9	7								
	лук репчатый	8	7								
	горошек зелёный консервированный	9	6								
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)		23	22								

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



или капуста свежая белокочанная	28	22										
Масло растительное	4	4										
зелень сушеная	0,1	0,1										
<b>Тфтели, запеченные в соусе томатном с овощами</b>			<b>80</b>	<b>10,7</b>	<b>12,5</b>	<b>9,4</b>	<b>193</b>					
свинина мясная	50	43										
или говядина 1 категории	58	43										
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	51	43										
хлеб пшеничный	8	8										
яйцо куриное	3	3										
<u>вода питьевая</u>	11	11										
<u>масло растительное</u>	2,3	2,3										
лук репчатый	27	23										
масса пропаренного с маслом лука		10										
мука пшеничная	5	5										
масса готовых тфтелей		65										
Соус томатный с овощами для запекания		40										
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5										
												№454-2013, Пермь

	Морковь до 01.01 - 20%	25,0	20																	
	с 01.01 - 25%	27	20																	
	лук репчатый	14	12																	
	Мука пшеничная	2,0	2,0																	
	Масло растительное	3,3	3,3																	
	Масло растительное для смазки листа	3	3																	
	<b>Макаронны изделия отварные, с маслом растительным</b>	<b>130</b>	<b>2,9</b>	<b>4,1</b>	<b>31,9</b>	<b>176</b>	<b>№516-2004</b>													
	Макаронные изделия	46	46																	
	Масло растительное	3,5	3,5																	
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>15,2</b>	<b>62</b>	<b>№508-2013, Пермь</b>													
	сухофрукты	15	15																	
	сахар	8	8																	
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>15</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>6,6</b>	<b>29</b>														
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>	<b>15</b>																		
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>														
	<b>Полдник</b>	<b>400</b>	<b>7,0</b>	<b>5,7</b>	<b>48,1</b>	<b>271,7</b>														
	<b>Пюре из бобовых</b>	<b>150</b>	<b>6,0</b>	<b>3,9</b>	<b>26,5</b>	<b>165</b>	<b>№6-55-1995, Екатеринбург</b>													
	горох или фасоль или чечевица или нут	50	50																	

Автоматическое управление Томской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 10777203065147  
ИНН 7203208134





	сухари пшеничные	4	4																	
	яйцо куриное для смазки изделия	5	5																	
	масса полуфабриката		168																	
	масса готовой запеканки		150																	
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20																	
<b>Мушное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>		30	1,5	4,1						12,0	90,9									
<b>Кофейный напиток на молоке специализированном</b>		200	3,1	2,5						15,9	99									
	кофейный напиток	3,6	3,6																	
	сахар	10	10																	
	<i>молоко безлактозное или молоко растительное</i>	100	100																	
<b>ИЛИ</b>																				
<b>Кофейный напиток</b>		200	0,6	0,3						20,5	87									№253-2004, Пермь
	кофейный напиток	3,6	3,6																	
	сахар	20	20																	
<b>Второй завтрак</b>			0,2	0,0						21,7	88									
<b>Отвар шиповника</b>		100	0,2	0,0						21,7	88									№705-2004
	шиповник	18	18																	
	сахар	5	5																	

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

<b>Обед</b>		<b>660</b>	<b>21,0</b>	<b>24,8</b>	<b>81,8</b>	<b>635</b>	
<b>Салат из свежих помидоров</b>		<b>50</b>	<b>0,9</b>	<b>4,1</b>	<b>3,4</b>	<b>54</b>	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	49					
	или помидоры свежие грунтовые	57					
	масло растительное	4					
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>		<b>50</b>	<b>0,5</b>	<b>4,0</b>	<b>2,7</b>	<b>49</b>	№17-2004
	огурцы соленые без уксуса	80					
	лук репчатый	4,8					
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>							
	или лук зеленый	5					
	масло растительное	4					
<b>Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>		<b>180/20</b>	<b>5,6</b>	<b>3,9</b>	<b>11,2</b>	<b>102</b>	№154-2013, Пермь
	говядина 1 категории	44					
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38					
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32					
	капуста белокачанная свежая	28					

	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	27	20																
	01.11.-31.12.- 30%	29	20																
	01.01.-29.02.- 35%	31	20																
	01.03.- 40%	33	20																
	крупа перловая	7	7																
	морковь до 01.01 - 20%	8,8	7																
	с 01.01 - 25%	9,3	7																
	лук репчатый	8	7																
	масло растительное	4	4																
	зелень сушеная	0,1	0,1																

**Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом томатным**

	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	81	54	80	10,9	5,9	12,2	146	№157-2001, Пермь
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	98	54						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	73	54						
	хлеб пшеничный	9	9						
	вода питьевая	15	15						
	яйцо куриное	5	5						
	мука пшеничная	5	5						

Адрес: Пермский край, Пермь  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



Масса готовых фрикадделек		65								№453-2013, Пермь
<b>Соус Томатный</b>		<b>40</b>								
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5								
мука пшеничная	2	2								
<u>масло растительное</u>	2	2								
вода питьевая	35	35								
сахар	0,6	0,6								
<u>масло растительное для смазки листа</u>	2	2								
<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>		<b>150</b>								№208-2013, Пермь
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130								
01.11.-31.12.- 30%	186	130								
01.01.-29.02.- 35%	200	130								
01.03.- 40%	217	130								
отвар картофельный	25	25								
<u>масло растительное</u>	10	10								
<b>Компот из свежих яблок</b>		<b>180</b>								№631-2004
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35								
сахар	10	10								

Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29		
или Хлеб пшеничный витаминизированный			15						
Хлеб ржаной			30	0,7	0,4	11,3	51		
	<b>Полдник</b>		<b>410</b>	<b>4,0</b>	<b>5,9</b>	<b>50,1</b>	<b>269,3</b>		
Каша ассорти <u>на воде</u> (пшенично - кукурузная)			200	3,1	5,4	21,0	145	№19/4-2011, Екатеринбург	
	крупа пшеничная		15						
	крупа кукурузная		15						
	<u>вода питьевая</u>		172						
	соль йодированная		1,2						
	сахар		3						
	<u>масло растительное</u>		5						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	0,5	0,5	7,5	37		
Молоко безлактозное или молоко растительное			200	5,5	5,0	12,0	115	№515-2013, Пермь	
<b>ИЛИ</b>									
Сок в ассортименте			180	0,4	0,0	21,6	88	№518-2013, Пермь	
<b>ИТОГО:</b>				<b>36</b>	<b>45</b>				

205  
 «Центр технологической  
 «Центр технологической  
 Пермской области  
 1371  
 контроль»

ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

## 9 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>440</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>67,3</b>	<b>342,1</b>		
<b>Каша манная жидкая на воде</b>			200	3,1	5,3	21,5	146	№311-2004	
		крупа манная	20						
		<i>вода питьевая</i>	190						
		сахар	3						
		соль йодированная	1,2						
		<u>масло растительное</u>	5						
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>			<b>20/20</b>	<b>1,8</b>	<b>0,2</b>	<b>24,4</b>	<b>107</b>	№2-2004	
		батон	20						
		<i>джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)</i>	20,2						
<b>Чай с сахаром</b>			<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>	№685-2004	
		чай - заварка	0,5						
		сахар	12						
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>		



или Хлеб пшеничный витаминизированный		20								
<b>Второй завтрак</b>										
Фрукт в ассортименте		160	0,1	0,4	21,3	89,2				№458-2006, Москва
<b>ИЛИ</b>										
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте		120	0,5	0,0	22	90,0				По рекомендации производителя
<b>Обед</b>										
Салат из капусты белокачанной с морковью		50	0,8	4,0	4,8	58				№4-2013, Пермь
	капуста белокачанная свежая	50								
	лимон (для сока)	6	2,5							
	сахар	0,6	0,6							
	морковь до 01.01 - 20%	7,5	6							
	с 01.01 - 25%	8	6							
(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)										
	масло растительное	4	4							
<b>Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>		180/20	5,5	4,5	14,3	120				№.1/2-1995, Екатеринбург
	говядина 1 категории	44	32							
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

или глыш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	106	80							
01.11.-31.12. -30%	114	80							
01.01-29.02 - 35%	120	80							
01.03 - 40%	134	80							
Морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13,3	10							
лук репчатый	6,0	5							
<i>Масло растительное</i>	4	4							
помидоры свежие парниковые	10,2	10							
или помидоры свежие грунтовые	12	10							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Суфле из печени</b>			80	9,8	9,1	2,2	130		№358-2011, Екатеринбург
печень говяжья	106	88							
Масса отварной печени		60							
яйцо куриное	16	16							
соль йодированная	0,2	0,2							

	Соус Белый	24	24																
	<u>вода питьевая</u>	24	24																
	мука пшеничная	2	2																
	<u>масло растительное</u>	2	2																
	<u>масло растительное для смазки емкости</u>	4	4																
	<b>Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным</b>			130	3,9	6,1	21,7	157	№510-2004										
	крупа гречневая	33	33																
	вода питьевая	104	104																
	<u>масло растительное</u>	5	5																
	<b>Компот из кураги</b>			180	0,5	0,0	17,1	70	№636-2004										
	курага	18	18																
	сахар	5	5																
	<b>Хлеб пшеничный</b>			20	0,4	0,2	8,8	39											
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			20															
	<b>Хлеб ржаной</b>			35	0,8	0,4	13,2	60											
	<b>Полдник</b>			250	8,1	8,8	39,5	270											
	<b>Булочка с сахаром (на воде и масле растительном)</b>			50	2,6	3,8	27,5	155	№772-2004										
	мука пшеничная	40	40																

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



	сахар	2,5	2,5																	
	<u>масло растительное</u>	1,2	1,2																	
	дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6																	
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,15	0,15																	
	соль йодированная	0,6	0,6																	
	сахар для отделки	0,5	0,5																	
	<u>вода питьевая</u>	18	18																	
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,2	0,2																	
	<b>Молоко безлактозное или молоко растительное</b>	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115												№515-2013, Пермь

ИЛИ

<b>Сок в ассортименте</b>	200	200	200	0,2	0,0	28,0	113													№518-2013, Пермь	
<b>ИТОГО:</b>				35	39	210	1335														

**10 День**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			410	7,2	9,2	61,2	356,4		
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая <u>на воде</u>			200	3,5	5,5	19,9	143		№311-2004
хлопья овсяные "Геркулес"	25	25							

	вода питьевая	182	182																	
	сахар	3	3																	
	соль йодированная	1	1																	
	Масло растительное	5	5																	
Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	3,2	3,5	22,0	132												
Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42												№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5																	
	сахар	10	10																	
	лимон	6	5																	
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	39												
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20																
<b>Второй завтрак</b>																				
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91												№516-2013, Пермь
<b>Обед</b>				695	24,4	25,0	76,0	626,4												
Яйца вареные				40	5,1	4,6	0,3	63												№300-2013, Пермь
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		100	60	60	0,9	0,2	4,1	22												№101-2004
Суп картофельный с курицей				180/15	3,7	4,8														
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)		45	39																	

17,5 часов в учреждении  
 «Центр технологического  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

204

или филе куриное промышленного производства	25	24							
или филе грудки индейки	25	24							
картофель - 01.09.-31.10.-25%	133	100							
01.11.-31.12.-30%	143	100							
01.01-29.02 - 35%	154	100							
01.03 - 40%	167	100							
морковь до 01.01 - 20%	15	12							
с 01.01 - 25%	16	12							
лук репчатый	7	6							
<i>Масло растительное</i>	4	4							
бульон куриный	126	126							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Биточки рубленые из птицы припущенные</b>			<b>70</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>5,9</b>	<b>134</b>	<b>№498-2004</b>	
филе куриное промышленного производства	61	58							
или филе грудки индейки	61	58							
хлеб пшеничный	15	15							
лук репчатый	12	10							



	яйцо куриное	6	6							
	<u>вода питьевая</u>	10	10							
	масло растительное для смазки листа	3	3							
<b>Капуста тушеная</b>				<b>150</b>	<b>4,6</b>	<b>6,2</b>	<b>14,0</b>	<b>130</b>		№423-2013, Пермь
	капуста белокочанная свежая	198	158							
	морковь до 01.01 - 20%	30	24							
	с 01.01 - 25%	32	24							
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3	3							
	лук репчатый	11,9	10							
	масло растительное	6	6							
	мука пшеничная	1,8	1,8							
	сахар	0,3	0,3							
<b>Кисель из свежих ягод</b>				<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>59</b>		№505-2013, Пермь
	брусника свежемороженая	26,6	24							
	сахар	10	10							
	крахмал	6	6							
<b>Хлеб пшеничный</b>				<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>				

А.Б. Соколов, учреждение «Центр регионального контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

или Хлеб пшеничный витаминизированный		20								
Хлеб ржаной		30	0,7	0,4	11,3	51				
<b>Полдник</b>		<b>340</b>	<b>7,6</b>	<b>8,9</b>	<b>39,1</b>	<b>266,5</b>				
Суфле из говядины с рисом		100	6,8	7,1	9,9	131				Р-476-2004
	говядина 1 категории	99		73						
	или говядина полуфабрикат	86		73						
	<b>Масса отварного мяса</b>			<b>44</b>						
	крупа рисовая	12		12						
	вода питьевая	34		34						
	<b>масса вязкой рисовой каши</b>			<b>42</b>						
	яйца	10		10						
	морковь - до 01.01 - 20%	25		20						
	с 01.01 - 25%	26,6		20						
	лук репчатый	12		10						
	<b>масса припущенных овощей</b>			<b>22</b>						
	масло растительное	4		4						
	масло растительное для смазки листа	1		1						

Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>										
<b>Чай с сахаром</b>				40	0,7	1,8	16,6	85		
	чай - заварка	0,5	0,5							№665-2004
	сахар	12	12							
<b>ИТОГО:</b>				<b>40</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>		
<b>11 День</b>										
<b>Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>										
<b>Каша кукурузная жидкая на воде</b>				200	2,8	5,5	23,0	153		№211-2004
	крупа кукурузная	25	25							
	вода питьевая	187	187							
	сахар	3	3							
	соль йодированная	1	1							
	масло растительное	5	5							
<b>Итого:</b>				<b>30</b>	<b>3,1</b>	<b>3,4</b>	<b>16,8</b>	<b>110</b>		
<b>Яйца вареные</b>										
<b>Итого:</b>				<b>40</b>	<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>0,3</b>	<b>63</b>		

Отделение № 63  
 «Центр технологического проектирования»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



Чай с лимоном				180	0,1	0,0	10,5	42	№686-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
<b>Второй завтрак</b>									
Фрукт в ассортименте				160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2005, Москва
Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте				120	0,5	0,0	22	90,0	По рекомендации производителя
<b>Обед</b>				680	24,5	31,0	62,7	627,5	
Салат из свеклы с огурцами				50	0,6	4,0	3,3	52	№53-2013, Тверь
	свекла до 01.01 -20%	53	42						
	с 01.01 - 25%	56	42						
	масса отварной свеклы		40						
	огурцы соленые без уксуса	18	10						
	или огурцы свежие парниковые	10,2	10						
	или огурцы свежие грунтовые	10,5	10						
	масло растительное	4	4						

<b>Уха с крупной</b>			<b>180/50</b>	<b>11,5</b>	<b>8,3</b>	<b>10,1</b>	<b>161</b>	№152-2013, Пермь
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	103	60						
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62						
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63						
картофель - 01.09-31.10 - 25%	73	55						
01.11.-31.12. -30%	79	55						
01.01-29.02 - 35%	85	55						
01.03 - 40%	92	55						
крупа рисовая или крупа пшено	6	6						
лук репчатый	8	7						
масло растительное	4	4						
зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Шницель из говядины</b>			<b>70</b>	<b>9,1</b>	<b>8,1</b>	<b>7,5</b>	<b>139</b>	№451-2004
говядина 1 категории	72	53						
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	63	53						
хлеб пшеничный	12	12						

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

	вода питьевая	6	6						
	лук репчатый	7,1	6						
	яйцо куриное	6	6						
	мука пшеничная	7	7						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>									
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	173	130						
	01.11.-31.12.- 30%	186	130						
	01.01-29.02 - 35%	200	130						
	01.03 - 40%	217	130						
	отвар картофельный	25	25						
	масло растительное	10	10						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>									
	сухофрукты	15	15						
	сахар	8	8						
<b>Хлеб ржаной</b>									
		20			0,5	0,3	7,5	34	
		180			0,3	0,0	15,2	62	№508-2013, Пермь
		150			2,5	10,3	19,1	179	№208-2013, Пермь



<b>Полдник</b>		<b>370</b>	<b>3,9</b>	<b>6,1</b>	<b>50,3</b>	<b>272,2</b>	
<b>Макаронны изделия отварные, с маслом растительным</b>		<b>120</b>	<b>2,6</b>	<b>4,3</b>	<b>29,5</b>	<b>167</b>	№516-2004
	макаронные изделия	42					
	масло растительное	4					
<b>Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>		<b>50</b>	<b>0,9</b>	<b>1,8</b>	<b>4,6</b>	<b>38</b>	
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>		<b>200</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>16,3</b>	<b>67</b>	№518-2013, Пермь
<b>ИТОГО:</b>		<b>40</b>	<b>51</b>	<b>185</b>	<b>1357</b>		

**12 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>440</b>	<b>7,0</b>	<b>7,3</b>	<b>63,2</b>	<b>346,5</b>		
<b>Каша пшениная жидкая на воде</b>			<b>200</b>	<b>3,7</b>	<b>5,5</b>	<b>20,5</b>	<b>146</b>	№311-2004	
	крупа пшенино	25							
	вода питьевая	185							
	сахар	3							
	соль йодированная	1,2							
	масло растительное	5							

Федеральное государственное учреждение  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065117  
 ИНН 7203208134

<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>				20/20	1,8	0,2	24,4	107	№ 2-2004
	Батон	20	20						
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20						
<b>Чай на молоке специализированном</b>				200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь
	чай - заварка	0,5	0,5						
	Молоко безлактозное или молоко расщипленное	50	50						
	сахар	15	15						
<b>ИЛИ</b>									
<b>Чай с сахаром</b>				200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	15	15						
<b>Второй завтрак</b>				0,5	0,2	21,8	91		
<b>Сок в ассортименте</b>				130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				625	23,1	26,0	71,0	610,4	
<b>Салат из отварных овощей с маслом растительным</b>				50	1,2	4,1	6,3	67	№291-2011, Екатеринбург
	свекла до 01.01 -20%	41	33						
	с 01.01 - 25%	44	33						

Масса отварной свеклы		30								
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	31	23								
01.11.-31.12.- 30%	33	23								
01.01.-29.02.- 35%	35	23								
01.03.- 40%	38	23								
Масса отварного картофеля		20								
Масло растительное	4	4								
<b>Суп картофельный с клецками с курицей</b>										
курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39			180/15	5,4	5,3	9,2	106	№155-2004
или филе куриное промышленного производства	25	24								
или филе грудки индейки	25	24								
Мука пшеничная	8	8								
Масло сливочное	0,7	0,7								
Яйцо куриное	2	2								
Вода питьевая	10	10								
Соль йодированная	0,1	0,1								

Автономное учреждение Тульской области  
«Центр технологического консольнга»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

28



	<b>Масса готовых клецек:</b>		<b>20</b>										
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36										
	01.11.-31.12. -30%	51	36										
	01.01-29.02 - 35%	55	36										
	01.03 - 40%	60	36										
	Морковь до 01.01 - 20%	8,8	7										
	с 01.01 - 25%	9,3	7										
	лук репчатый	8	7										
	масло растительное	4	4										
	зелень сушеная	0,1	0,1										
<b>Голубцы ленивые, запеченные с соусом томатым</b>				<b>200</b>	<b>15,1</b>	<b>15,9</b>	<b>17,2</b>	<b>272</b>					
	говядина 1 категории	82	60										
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	71	60										
	крупа рисовая	8	8										
	масса отварного риса		21										
	лук репчатый	7	6										
	масло растительное	5	5										

	яйцо куриное	5	5																	
	капуста белокочанная свежая	113	90																	
	масса отварной капусты		84																	
	масло растительное для смазки листа	2	2																	
	<b>выход готовых голубцов 150г</b>		<b>2шт/75г</b>																	
	<b>Соус томатный</b>		<b>50</b>																	№453-2013, Пермь
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	7	7																	
	мука пшеничная	2,5	2,5																	
	масло растительное	2,5	2,5																	
	вода питьевая	41	41																	
	сахар	0,7	0,7																	
	<b>Компот из свежих ягод</b>		<b>180</b>																	№634-2004
	клюква свежемороженая	30,2	30																	
	сахар	10	10																	
	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>20</b>																	
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>		<b>20</b>																	
	<b>Хлеб ржаной</b>		<b>40</b>																	

15,1 тонны в год  
 69 Ленинский район  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134





<b>Полдник</b>		<b>250</b>	<b>2,6</b>	<b>3,7</b>	<b>53,8</b>	<b>258,9</b>	
<b>Булочка ванильная (на воде и масле растительном)</b>		<b>50</b>	<b>2,4</b>	<b>3,7</b>	<b>25,8</b>	<b>146</b>	№7/67-2004
мука пшеничная	35	35					
сахар	6	6					
масло растительное	4	4					
яйцо куриное	2	2					
яйцо куриное для смазки изделия	1	1					
соль йодированная	0,5	0,5					
дрожжи хлебопекарные	0,7	0,7					
или дрожжи сухие хлебопекарные	0,18	0,18					
ванилин	0,03	0,03					
вода питьевая	15	15					
масло растительное для смазки листа	0,2	0,2					
<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>28,0</b>	<b>113</b>
<b>ИТОГО:</b>			<b>33</b>	<b>37</b>	<b>210</b>	<b>1307</b>	№518-2013, Пермь

## 13 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
<b>Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным</b>									
	крупа гречневая	50	50						
	вода питьевая	160	160						
	масло растительное	5	5						
<b>Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>									
<b>Чай с лимоном</b>									
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	10	10						
	лимон	6	5						
<b>Второй завтрак</b>									
<b>Фрукт в ассортименте</b>									
			160	0,1	0,4	21,3	89	№458-2006, Москва	
<b>ИЛИ</b>									
<b>Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте</b>									
			120	0,5	0,0			№	

22-90-0-рекомендации  
 Автономное учреждение Т.Р. по продовольствию  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

<b>Обед</b>		<b>700</b>	<b>31,0</b>	<b>24,7</b>	<b>75,9</b>	<b>650,1</b>	
Яйца вареные		40	5,1	4,6	0,3	63	№300-2013, Пермь
Салат из свежих помидоров		50	0,9	4,1	3,4	54	№22-2013, Пермь
	помидоры свежие парниковые	49	48				
	или помидоры свежие грунтовые	57	48				
	масло растительное	4	4				
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b>		<b>50</b>	<b>0,9</b>	<b>4,0</b>	<b>3,7</b>	<b>54</b>	№58-2013, Пермь
	свекла до 01.01 -20%	41	33				
	с 01.01 - 25%	44	33				
	Масса отварной свеклы		30				
	горошек зеленый консервированный (после Термической обработки)	28	18				
	масло растительное	4	4				
<b>Суп картофельный с крупой с мясом</b>		<b>180/20</b>	<b>5,9</b>	<b>4,5</b>	<b>15,2</b>	<b>125</b>	№138-2004
	говядина 1 категории	44	32				
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32				
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32				



крупа: перловая, или овсяная, или пшеничная или пшено	4	4																	
картофель - 01.09.-31.10 - 25%	73	55																	
01.11.-31.12.-30%	79	55																	
01.01.-29.02 - 35%	85	55																	
01.03 - 40%	92	55																	
лук репчатый	8	7																	
Морковь до 01.01 - 20%	7,5	6																	
с 01.01 - 25%	8	6																	
<i>Масло растительное</i>	4	4																	
зелень сушеная	0,1	0,1																	
<b>Рыба запечённая</b>																			
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	137	96			80		16,0		6,1			7,3		148					Р.377-2004
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	120	89																	
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)	165	96																	
сухари пшеничные	8	8																	
Масло растительное	2	2																	
<b>Овощи припущенные с маслом растительным</b>																			
Морковь до 01.01 - 20%	81	65			150		2,0		5,1			20,3		135					№624-2004

Автономное учреждение Тифлисской области  
 «Центр жизнедеятельности молодежи»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

	с 01.01 - 25%	86	65						
	или морковь свежемороженая	74	65						
	или кабачки	112	75						
	лук репчатый	18	15						
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	109	82						
	01.11.-31.12. - 30%	117	82						
	01.01-29.02 - 35%	126	82						
	01.03 - 40%	137	82						
	мука пшеничная	3	3						
	масло растительное	5	5						
<b>Компот из кураги</b>				180	0,5	0,0	17,1	70	№638-2004
	курага	18	18						
	сахар	5	5						
<b>Хлеб пшеничный</b>				15	0,3	0,2	6,6	29	
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>				15					
<b>Хлеб ржаной</b>				15	0,3	0,2	5,7	26	

		<b>Полдник</b>								
<b>Рис припущенный с овощами "Мозаика"</b>				<b>365</b>	<b>4,9</b>	<b>5,0</b>	<b>55,0</b>	<b>284,6</b>		
	крупа рисовая	45	45							
	кукуруза консервированная	20	12							
	морковь до 01.01.-20%	19	15							
	с 01.01 - 25%	20	15							
	масло растительное	5	5							
<b>Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>				<b>15</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>4,4</b>	<b>22</b>		
<b>Чай с сахаром</b>				<b>200</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>51</b>		№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5							
	сахар	12	12							
<b>ИТОГО:</b>				<b>45</b>	<b>41</b>	<b>208</b>	<b>1383</b>			
<b>14 день</b>										
Наименование блюда		Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
				Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>				<b>400</b>	<b>9,9</b>	<b>7,6</b>	<b>67,4</b>	<b>377,7</b>		
<b>Макаронны изделия отварные, с маслом растительным</b>				<b>150</b>	<b>3,3</b>	<b>5,4</b>	<b>36,8</b>	<b>209</b>		№616-2004
	макаронные изделия	53	53							

Лаборатория ускоренно-Титриметрической  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134





	или огурцы свежие грунтовые	49	47																
	Масло растительное	4	4																
<b>Борщ с мелкошинкованными овощами с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ</b>				<b>180/15</b>	<b>4,1</b>	<b>4,7</b>	<b>8,8</b>	<b>94</b>											
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	45	39																
	или филе куриное промышленного производства	25	24																
	или филе грудки индейки	25	24																
	свекла до 01.01 -20%	38	30																
	с 01.01 - 25%	40	30																
	капуста белокочанная свежая	21	17																
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17																
	01.11.-31.12.-30%	24	17																
	01.01-29.02 - 35%	26	17																
	01.03 - 40%	28	17																
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																
	с 01.01 - 25%	13,3	10																
	лук репчатый	8	7																
	Масло растительное	4	4																

Администрация Тиманской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5							
зелень сушеная	0,1	0,1							
<b>Котлеты по - хлыновски</b>			<b>80</b>	<b>8,8</b>	<b>10,1</b>	<b>11,2</b>	<b>171</b>		№454-2004
говядина 1 категории	78	57							
или Мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	67	57							
или фарш промышленного производства	57	57							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	23	17							
01.11.-31.12.- 30%	24	17							
01.01-29.02 - 35%	26	17							
01.03 - 40%	28	17							
лук репчатый	12	10							
яйцо куриное	10	10							
сухари пшеничные	8	8							
масло растительное	3,4	3,4							
<b>Овощи запеченные с яйцом</b>			<b>150</b>	<b>6,1</b>	<b>6,8</b>	<b>19,7</b>	<b>165</b>		№7.55.-1995, Екатеринбург
морковь до 01.01 - 20%	75	60							
с 01.01 - 25%	80	60							
масса отварной моркови		58							



	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	81	61																	
	01.11.-31.12.- 30%	87	61																	
	01.01.-29.02 - 35%	94	61																	
	01.03 - 40%	102	61																	
	Масса отварного картофеля		58																	
	<i>вода питьевая</i>	23	23																	
	яйцо куриное	46	46																	
	масло растительное	3,5	3,5																	
	<b>Компот из свежих плодов</b>			<b>180</b>	<b>0,4</b>	<b>0,1</b>	<b>18,0</b>	<b>75</b>												№507-2013, Пермь
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	36,5	32																	
	или вишня	33,9	32																	
	или слива	35,5	32																	
	или абрикосы	37,4	32																	
	сахар	12	12																	
	<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>4,4</b>	<b>19</b>												
	<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>10</b>																
	<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,6</b>														

Автономное учреждение государственной  
 администрации Пермского края  
 Центр технологического контроля  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

		<b>Полдник</b>		<b>400</b>	<b>9,0</b>	<b>10,7</b>	<b>36,6</b>	<b>278,3</b>	
<b>Каша 5 злаков жидкая на воде</b>				<b>200</b>	<b>3,2</b>	<b>5,5</b>	<b>18,0</b>	<b>134</b>	№311-2004
крупа (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30							
вода питьевая	183	183							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
масло растительное	5	5							
<b>Молоко безлактозное или молоко растительное</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>5,0</b>	<b>12,0</b>	<b>115</b>		№515-2013, Пермь
<b>ИЛИ</b>									
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>28,0</b>	<b>113</b>		№518-2013, Пермь
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>15</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>6,6</b>	<b>29</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>15</b>						
<b>ИТОГО:</b>				<b>40</b>	<b>45</b>	<b>206</b>	<b>1386</b>		
<b>15 День</b>									
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>440</b>	<b>7,0</b>	<b>7,3</b>	<b>63,2</b>	<b>347</b>		
<b>Каша пшениная жидкая на воде</b>			<b>200</b>	<b>3,7</b>	<b>5,5</b>	<b>20,5</b>	<b>146</b>	№311-2004	
	крупа пшено	25	25						

	<u>вода питьевая</u>	185	185									
	сахар	3	3									
	соль йодированная	1,2	1,2									
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>									
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>												
	Батон	20	20									
	Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	20,2	20									
<b>Чай на молоке специализированном</b>												
	чай - заварка	0,5	0,5									
	<u>Молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50									
	сахар	15	15									
<b>ИЛИ</b>												
<b>Чай с сахаром</b>												
	чай - заварка	0,5	0,5									
	сахар	15	15									
<b>Второй завтрак</b>												
<b>Фрукт в ассортименте</b>												
		160	0,1	0,4	21,3	89,2						
	<b>ИЛИ</b>											

24-3  
 Автономное учреждение Торгового  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208434  
 №459-2006,  
 Москва, г.тп  
 №685-2004



Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте		120	0,5	0,0	22	90,0	№1-2013, Пермь
<b>Обед</b>		<b>650</b>	<b>19,1</b>	<b>27,7</b>	<b>74,3</b>	<b>622,5</b>	
<b>Салат из капусты белокочанной</b>		50	0,8	4,0	4,2	56	№1-2013, Пермь
капуста белокочанная (стертая с солью)		77		39			
морковь до 01.01 - 20%		6		5			
с 01.01 - 25%		7		5			
лук репчатый (бланшированный)		6		5			
<b>лук репчатый, капусту и морковь старого урожая использовать только до 1 марта, после 1марта овощи нового урожая или другой салат</b>							
или лук зеленый		6,3		5			
лимон (для сока)		6		2,5			
сахар		0,6		0,6			
масло растительное		4		4			
<b>ИЛИ</b>							
<b>Салат из квашеной капусты с луком</b>		50	0,8	4,0	2,5	49	№48-2013, Пермь
капуста белокочанная квашенная промышленного производства		59		42			
лук репчатый		6		5			
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>							

	или лук зелёный	6,3	5																	
	сахар	0,6	0,6																	
	масло растительное	4	4																	
<b>Суп картофельный с мелкошинкованными овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>				<b>180/20</b>	<b>5,5</b>	<b>4,5</b>	<b>14,3</b>	<b>120</b>												№ 1.72-1995, Екатеринбург
	говядина 1 категории	44	32																	
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32																	
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																	
	картофель - 01.09.-31.10.- 25%	106	80																	
	01.11.-31.12.- 30%	114	80																	
	01.01.-29.02.- 35%	120	80																	
	01.03.- 40%	134	80																	
	Морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																	
	с 01.01 - 25%	13,3	10																	
	лук репчатый	6,0	5																	
	<i>масло растительное</i>	4	4																	
	помидоры свежие парниковые	10,2	10																	
	или помидоры свежие грунтовые	12	10																	

Автономное учреждение Тюменской области  
«Центр экономического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134





<b>Кисель из свежих ягод</b>				180	0,3	0,2	14,1	59	№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая				26,6	24				
сахар				10	10				
крахмал				6	6				
<b>Хлеб ржаной</b>				40	0,9	0,6	15,1	69	
<b>Полдник</b>				400	7,0	5,7	48,1	271,7	
<b>Пюре из бобовых</b>				150	6,0	3,9	26,5	165	№6,55 - 1995, Екатеринбург
горох или фасоль или чечевица или нут				50	50				
вода питьевая				167	167				
масло растительное				4	4				
<b>Муочное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>				50	0,9	1,8	9,0	56	
<b>Чай с сахаром</b>				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
чай - заварка				0,5	0,5				
сахар				12	12				
<b>ИТОГО:</b>				<b>33</b>	<b>41</b>	<b>207</b>	<b>1330</b>		

Лаборатория для проведения лабораторных исследований  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

22

## 16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>420</b>	<b>8,5</b>	<b>11,9</b>	<b>53,5</b>	<b>354,7</b>		
<b>Каша 5 злаков жидкая на воде</b>			<b>200</b>	<b>3,2</b>	<b>5,5</b>	<b>18,0</b>	<b>134</b>	№311-2004	
крупы (овсяная, кукурузная, пшеничная, ячневая, гречневая)	30	30							
<u>вода питьевая</u>	183	183							
сахар	3	3							
соль йодированная	1	1							
<u>масло растительное</u>	5	5							
<b>Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>			<b>40</b>	<b>4,7</b>	<b>6,1</b>	<b>14,0</b>	<b>129,7</b>		
<b>Чай с лимоном</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42</b>	№686-2004	
чай - заварка	0,5	0,5							
сахар	10	10							
лимон	6	5							
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>25</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>11,0</b>	<b>48</b>		
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>25</b>						

Второй завтрак																		
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91,0										№518-2013, Пермь
Обед		640	23,2	24,4	74,2	609,2												
Винегрет овощной		60	1,2	4,0	5,7	64												№71-2004
картофель - 01.09.-31.10. - 25%		19	14															
01.11.-31.12. - 30%		20	14															
01.01.-29.02. - 35%		22	14															
01.03. - 40%		23	14															
масса отварного картофеля			12															
свекла до 01.01 -20%		23	18															
с 01.01 - 25%		24	18															
масса отварной свеклы			16															
морковь до 01.01 - 20%		18	14															
с 01.01 - 25%		19	14															
масса отварной моркови			12															
огурцы соленые без уксуса		20	11															
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)		9	6															

Автономное учреждение Пермской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134



лук репчатый (бланшированный)	2,4	2							
<b>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый или зеленый свежую</b>									
или лук зеленый	2,5	2							
масло растительное	4	4							
<b>Ци из свежей капусты с картофелем, с мясом</b>			<b>180/20</b>	<b>6,3</b>	<b>4,3</b>	<b>5,6</b>	<b>86</b>	<b>№142-2013, Пермь</b>	
говядина 1 категории	44	32							
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32							
или пупыш-полуфабрикат промышленного производства	32	32							
капуста белокочанная свежая	45	36							
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	29	22							
01.11.-31.12.- 30%	31	22							
01.01-29.02 - 35%	34	22							
01.03 - 40%	37	22							
морковь до 01.01 - 20%	12,5	10							
с 01.01 - 25%	13	10							
лук репчатый	8	7							
<b>томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>							

	Масло растительное	4	4															
	зелень сушеная	0,1	0,1															
<b>Гуляш</b>				<b>70</b>	<b>10,2</b>	<b>9,3</b>	<b>2,1</b>	<b>133</b>										№437-2004
	говядина 1 категории	87	64															
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	76	64															
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	64	64															
	Масса отварного мяса		40															
	Масло растительное	4	4															
	лук репчатый	10	8															
	Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4															
	мука пшеничная	1,5	1,5															
	<b>Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным</b>			<b>130</b>	<b>3,9</b>	<b>6,1</b>	<b>21,7</b>	<b>157</b>										№510-2004
	крупа гречневая	33	33															
	вода питьевая	104	104															
	Масло растительное	5	5															
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>			<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>15,2</b>	<b>62</b>										№508-2013, Пермь
	сухофрукты	15	15															

Автономное учреждение Тульской области  
 Центр технического обслуживания потребителей  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

	сахар	8	8								
	Хлеб пшеничный			20	0,4	0,2	8,8	39			
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			20							
	Хлеб ржаной			40	0,9	0,5	15,1	69			
	<b>Полдник</b>			<b>250</b>	<b>13,6</b>	<b>9,7</b>	<b>31,1</b>	<b>266,1</b>			
	Мучное изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			50	13,5	9,7	18,5	215			
	Чай с сахаром			200	0,1	0,0	12,6	51			№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5								
	сахар	12	12								
	<b>ИТОГО:</b>				<b>46</b>	<b>46</b>	<b>181</b>	<b>1321</b>			

### 17 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>17,2</b>	<b>12,6</b>	<b>44,9</b>	<b>361,0</b>		
Омлет натуральный <u>на воде</u>			130	11,1	12,1	0,0	153	№340-2004	
яйцо куриное	100	100							
<u>вода питьевая</u>	38	38							
<u>масло растительное для смазки листа</u>	1,5	1,5							



## ИЛИ

Мучная кашка натуральная на воде				130	11,2	12,7	0,0	159	№279-1996
	яйцо куриное	101	101						
	вода питьевая	49	49						
	масло растительное	4	4						
Овоши на подгарировку									
Кукуруза консервированная (после термической обработки)		117	70	70	1,1	0,2	4,4	24	№101-2004
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте				30	4,4	0,0	20,3	98,8	
Чай с сахаром				200	0,1	0,0	12,6	51	№685-2004
	чай - заварка	0,5	0,5						
	сахар	12	12						
Хлеб ржаной				20	0,5	0,3	7,6	34	
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>21,8</b>	<b>91</b>	
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь
<b>Обед</b>				<b>660</b>	<b>20,5</b>	<b>27,6</b>	<b>78,3</b>	<b>643,8</b>	
Салат из огурцов с маслом				50	0,5	4,1	1,7	46	№1411-2011г., Екатеринбург
	огурцы свежие парниковые	48	47						

Автоматное учреждение «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 4077205066147  
 ИНН 7203208134

	или огурцы свежие грунтовые	49	47																	
	масло растительное	4	4																	
<b>ИЛИ</b>																				
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>				50	0,5	4,0	2,7	49	№17-2004											
	огурцы соленые без уксуса	80	44																	
	лук репчатый	4,8	4																	
<b>лук репчатый (использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый)</b>																				
	или лук зеленый	5	4																	
	масло растительное	4	4																	
<b>Суп картофельный с фасолью с мясом</b>				180/20	6,1	5,5	14,5	132	№145-2013, Пермь											
	говядина 1 категории	44	32																	
	или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках	38	32																	
	или гуляш-полуфабрикат промышленного производства	32	32																	
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	48	36																	
	01.11.-31.12. - 30%	51	36																	
	01.01.-29.02. - 35%	55	36																	
	01.03. - 40%	60	36																	

	фасоль	15	15																
	или фасоль консервированная натуральная	53	32																
	морковь до 01.01 - 20%	12,5	10																
	с 01.01 - 25%	13,3	10																
	лук репчатый	8	7																
	<i>масло растительное</i>	4	4																
	зелень сушеная	0,1	0,1																
	<b>Котлета рыбная натуральная, запеченная</b>			80	10,2	12,2	6,1	175											№8/7-2011, Екатеринбург
	Минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	115	85																
	или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	128	85																
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	155	85																
	лук репчатый	6	5																
	яйцо куриное	16	16																
	мука пшеничная	4	4																
	масло растительное	3	3																
	<b>Картофель отварной с маслом растительным</b>			150	2,5	5,1	17,9	128											№203 - 2004
	картофель - 01.09 - 31.10. - 25%	206	155																

Адрес: 620000, Екатеринбург, ул. Космонавтов, 10  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203085147  
 ИНН 7203208134



	01.11.-31.12.-30%	222	155										
	01.01-29.02 - 35%	239	155										
	01.03 - 40%	259	155										
	<u>масло растительное</u>	5	5										
<b>Компот из свежих яблок</b>													
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом	40	35										
	сахар	10	10										
<b>Хлеб пшеничный</b>													
	или Хлеб пшеничный витаминизированный			20		0,4		0,2		8,8		39	
<b>Хлеб ржаной</b>													
	<b>Полдник</b>			30		0,7		0,4		11,3		52	
				400		9,3		10,7		38,5		287,1	
<b>Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде</b>													
	хлопья овсяные "Геркулес"	25	25										
	<u>вода питьевая</u>	182	182										
	сахар	3	3										
	соль йодированная	1	1										
	<u>масло растительное</u>	5	5										
				200		3,5		5,5		19,9		143	№311-2004

Молоко безлактозное или молоко растительное	200	200	200	5,5	5,0	12,0	115	№519-2013, Пермь
ИЛИ								
Сок в ассортименте	200	200	200	0,4	0,0	24,0	98	№518-2013, Пермь
Хлеб пшеничный			15	0,3	0,2	6,6	29	
или Хлеб пшеничный витаминизированный			15					
<b>ИТОГО:</b>				<b>47</b>	<b>51</b>	<b>183</b>	<b>1383</b>	

**18 день**

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры	
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>									
Каша рисовая жидкая на воде			200	3,9	5,5	22,8	156	№311-2004	
	крупа рисовая	30	30						
	вода питьевая	190	190						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	масло растительное	5	5						
<b>Бутерброд с джемом или повидлом</b>									
	батон	20	20	20/20	1,8	0,2	24,4	107	№2-2004

Автономное учреждение «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1:077203065147  
 ИНН 7203208134





	с 01.01 - 25%	53	40																
<b>(в свежем виде морковь старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или в отварном виде)</b>																			
яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы		17,2	12																
масло растительное на полив при подаче		4	4																
<b>Суп из овощей с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ</b>																			
говядина 1 категории		44	32																
или мясо - говядина жилованное замороженное в блоках		38	32																
или гуляш-полуфабрикат промышленного производства		32	32																
картофель - 01.09.-31.10.- 25%		48	36																
01.11.-31.12.- 30%		51	36																
01.01-29.02 - 35%		55	36																
01.03 - 40%		60	36																
Морковь до 01.01 - 20%		8,8	7																
с 01.01 - 25%		9	7																
лук репчатый		8	7																
горошек зелёный консервированный		9	6																
овощи свежемороженые (капуста цветная или капуста брокколи)		23	22																
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto;"> Дипломатическое учреждение. Подольский области  «Центр технологического контроля»  ОГРН 1077203085147  ИНН 7203208134 </div>																			



Масло растительное	5	5								
Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	8	8								
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	23	15								
масса готовых овощей		50								
<b>Кисель из свежих ягод</b>			<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>14,1</b>	<b>59</b>			№505-2013, Пермь
брусника свежемороженая	26,6	24								
сахар	10	10								
крахмал	6	6								
<b>Хлеб пшеничный</b>			<b>40</b>	<b>0,8</b>	<b>0,4</b>	<b>17,6</b>	<b>77</b>			
<b>или Хлеб пшеничный витаминизированный</b>			<b>40</b>							
<b>Хлеб ржаной</b>			<b>40</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>15,1</b>	<b>69</b>			
<b>Полдник</b>			<b>250</b>	<b>1,7</b>	<b>7,2</b>	<b>50,0</b>	<b>271,6</b>			
<b>Булочка с изюмом (на воде и масле растительном)</b>			<b>50</b>	<b>1,5</b>	<b>7,2</b>	<b>22,0</b>	<b>159</b>			№11/2-2011, Екатеринбург
мука пшеничная	28	28								
мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5								
сахар	5	5								
масло растительное	7	7								

«Федеральное казначейство Тюменской области»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



	вода питьевая	7	7										
	яйцо куриное	4	4										
	яйцо куриное для смазки изделий	3	3										
	изюм	4,4	4										
	дрожжи хлебопекарные	1,3	1,3										
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,33	0,33										
	соль йодированная	0,2	0,2										
	масло растительное для смазки листа	0,2	0,2										
	<b>Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте</b>	200	200	200	0,2	0,0	28,0	113			№518-2013, Пермь		
<b>ИТОГО:</b>					<b>27</b>	<b>35</b>	<b>235</b>	<b>1363</b>					

### 19 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>8,3</b>	<b>12,2</b>	<b>56,5</b>	<b>369,0</b>	
			200	3,1	5,4	21,0	145	№19/4-2011, Екатеринбург
<b>Каша ассорти на воде (пшенично - кукурузная)</b>								
	крупа пшеничная	15	15					
	крупа кукурузная	15	15					

	<u>вода питьевая</u>	172	172																
	соль йодированная	1,2	1,2																
	сахар	3	3																
	<u>масло растительное</u>	<u>5</u>	<u>5</u>																
<b>Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте</b>		<b>30</b>	<b>1,5</b>	<b>4,1</b>	<b>12,0</b>	<b>90,9</b>													
<b>Кофейный напиток на молоке специализированном</b>		<b>200</b>	<b>3,1</b>	<b>2,5</b>	<b>15,9</b>	<b>99</b>													
	кофейный напиток	3,6	3,6																
	сахар	10	10																
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	100	100																
<b>ИЛИ</b>																			
<b>Кофейный напиток</b>		<b>200</b>	<b>0,6</b>	<b>0,3</b>	<b>20,5</b>	<b>87</b>													
	кофейный напиток	3,6	3,6																
	сахар	20	20																
	<b>Хлеб ржаной</b>			<b>20</b>	<b>0,6</b>	<b>0,2</b>	<b>7,6</b>	<b>35</b>											
<b>Второй завтрак</b>					<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>21,8</b>	<b>91</b>											
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>130</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>													

№18-2013  
 №253-2004,  
 Пермь  
 №504-2013,  
 Пермь  
 21,8 91  
 АО «Ижевский хлебокомбинат»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134

		<b>Обед</b>		<b>640</b>	<b>18,7</b>	<b>25,6</b>	<b>83,1</b>	<b>637</b>	
<b>Салат Витаминный</b>				<b>50</b>	<b>0,6</b>	<b>4,0</b>	<b>4,6</b>	<b>57</b>	№21(II)-2006, Москва
	капуста белокочанная свежая	31	25						
	яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожицы	14	10						
	морковь до 01.01 - 20%	15	12						
	с 01.01 - 25%	16	12						
	сахар	0,7	0,7						
<b>(в свежем виде морковь и капусту старого урожая использовать до 1 марта, после 1 марта свежего урожая или другой салат из вареных овощей)</b>									
	масло растительное	4	4						
<b>Суп-пюре из птицы</b>				<b>180</b>	<b>4,1</b>	<b>5,3</b>	<b>15,2</b>	<b>125</b>	№173-2004
	курица потрошенная 1 категории (разделка мякоть без кожи)	54	47						
	грудка куриная филе	30	29						
	или филе грудки индейки	30	29						
	масса отварной мякоти птицы		18						
	морковь до 01.01 - 20%	7,5	6						
	с 01.01 - 25%	8	6						
	лук репчатый	7	6						



	мука пшеничная	7	7						
	яйцо куриное	3	3						
	<u>масло растительное</u>	4	4						
	зелень сушеная	0,1	0,1						
<b>Шницель рыбный натуральный</b>				<b>80</b>	<b>8,5</b>	<b>5,3</b>	<b>8,1</b>	<b>114</b>	№391-2004
	горбуша (кета) потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	104	69						
	или горбуша (кета) неразделанная (филе без кожи и костей)	126	69						
	или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	93	69						
	лук репчатый	20	17						
	яйцо куриное	5	5						
	сахари пшеничные	9	9						
	масло растительное для смазки листа	2	2						
<b>Картофель толченый, по-деревенски</b>				<b>150</b>	<b>2,5</b>	<b>10,3</b>	<b>19,1</b>	<b>179</b>	№208-2013, Пермь
	картофель - 01.09.-31.10. - 25%	173	130						
	01.11.-31.12. - 30%	186	130						
	01.01-29.02 - 35%	200	130						
	01.03 - 40%	217	130						

Автономное учреждение Тюменской области  
 «Центр технологического контроля»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



## 20 День

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав						№ рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>430</b>	<b>9,7</b>	<b>7,3</b>	<b>61,6</b>	<b>351</b>		
Каша ячневая жидкая <u>на воде</u>			200	3,8	5,7	23,0	159	№311-2004	
	крупа ячневая	20	20						
	<u>вода питьевая</u>	190	190						
	сахар	3	3						
	соль йодированная	1	1						
	<u>масло растительное</u>	5	5						
Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов промышленного производства в ассортименте			30	4,4	0,0	20,3	98,8		
Чай на молоке специализированном			200	1,5	1,6	18,3	94	№495-2013, Пермь	
	чай - заварка	0,5	0,5						
	<u>молоко безлактозное или молоко растительное</u>	50	50						
	сахар	15	15						
ИЛИ									
Чай с сахаром			200	0,1	0,0	15,6	63	№685-2004	
	чай - заварка	0,5	0,5						

Автор: Т.И. Урешкина, Пермский край  
 «Центр технологического мониторинга»  
 ОГРН 1077203065147  
 ИНН 7203208134



	сахар	15	15							
Хлеб пшеничный				20	0,4	0,2	8,8	38		
или Хлеб пшеничный витаминизированный				20						
					0,5	0,2	21,8	91		
Сок в ассортименте		130	130	130	0,5	0,2	21,8	91	№518-2013, Пермь	
		<b>Обед</b>		<b>680</b>	<b>21,2</b>	<b>26,0</b>	<b>76,6</b>	<b>625</b>		
Салат картофельный с огурцами				50	0,8	4,1	7,4	70	№75-2013, Пермь	
		картофель - 01.09.-31.10.-25%	59	44						
		01.11.-31.12.-30%	63	44						
		01.01-29.02 - 35%	68	44						
		01.03 - 40%	73	44						
		огурцы соленые без уксуса	15	8						
		или огурцы свежие парниковые	8,2	8						
		или огурцы свежие грунтовые	8,4	8						
		масло растительное	4	4						
<b>Уха рыбацкая</b>				<b>180/50</b>	<b>5,7</b>	<b>6,7</b>	<b>15,1</b>	<b>144</b>	№302-2011г., Екатеринбург	
горбуша (кета) потрошенная с головой (филе с кожей без костей)			86	60						
или горбуша (кета) неразделанная (филе с кожей без костей)			103	60						

или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	84	62							
или лосось неразделанный (филе с кожей без костей)	108	63							
картофель - 01.09-31.10.-25%	113	85							
01.11.-31.12.-30%	122	85							
01.01-29.02 - 35%	131	85							
01.03 - 40%	142	85							
лук репчатый	14	12							
масло растительное	4	4							
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,1	0,1							
<b>Биточки рубленые из птицы припущенные</b>			<b>70</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>5,9</b>	<b>134</b>	<b>№498-2004</b>	
филе куриное промышленного производства	61	58							
или филе грудки индейки	61	58							
хлеб пшеничный	15	15							
лук репчатый	12	10							
яйцо куриное	6	6							
вода питьевая	10	10							
масло растительное для смазки листа	3	3							

49

Автономное учреждение Тамбовской области  
«Центр территориальной инспекции по контролю за качеством продукции»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134

Капустя тушеная		150	4,6	6,2	14,0	130	№423-2013, Пермь
	капустя белокочанная свежая	198					
	морковь до 01.01 - 20%	30					
	с 01.01 - 25%	32					
	томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	3					
	лук репчатый	11,9					
	масло растительное	6					
	мука пшеничная	1,8					
	сахар	0,3					
	<b>Компот из изюма</b>	<b>180</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>14,1</b>	<b>58</b>	№638-2004
	изюм	15					
	сахар	5					
	<b>Хлеб ржаной</b>	<b>30</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>11,3</b>	<b>52</b>	
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>20</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>8,8</b>	<b>39</b>	
	или Хлеб пшеничный витаминизированный	20					
	<b>Полдник</b>	<b>250</b>	<b>7,6</b>	<b>11,1</b>	<b>35,7</b>	<b>273</b>	
	<b>Булочка "Российская (на воде и масле растительном)</b>	<b>50</b>	<b>2,1</b>	<b>6,1</b>	<b>23,7</b>	<b>158</b>	№775-2004
	мука пшеничная	30					



	мука пшеничная на подпыл	0,8	0,8										
	сахар	8	8										
	сахар для отделки	1,5	1,5										
	<u>масло растительное</u>	4	4										
	дрожжи хлебопекарные	0,8	0,8										
	или дрожжи сухие хлебопекарные	0,20	0,20										
	яйцо куриное	1,4	1,4										
	<u>вода питьевая</u>	14	14										
	соль йодированная	0,6	0,6										
	ванилин	0,02	0,02										
	яйцо куриное для смазки	1	1										
	<u>масло растительное для смазки листа</u>	0,5	0,5										
	<b>Молоко безлактозное или молоко растительное</b>	200	200	<b>200</b>	<b>5,5</b>	<b>5,0</b>	<b>12,0</b>	<b>115</b>	<b>№615-2013,</b> Пермь				
<b>ИЛИ</b>													
<b>Сок в ассортименте</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>28,0</b>	<b>113</b>	<b>№518-2013,</b> Пермь				
<b>ИТОГО:</b>													
					<b>39</b>	<b>45</b>	<b>196</b>	<b>1340</b>					

\*СанПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Таблица 1, Приложение 10

Автономная учреждение Тамбовской области  
«Центр технологического контроля»  
ОГРН 1077203065147  
ИНН 7203208134